Weihnachtsmenü

2023

Mix Genuss

Lasst es Euch schmecken!

www.mixgenuss.de

Vorspeise

SPANISCHE MANDELSUPPE
mit Trauben & Croûtons

Suppe wird über die Einlage gegossen

ZUBEREITUNG

Mandelsuppe

Am Vortag zubereiten

4 Portionen
Arbeitszeit: 30 Min.

Zutaten

2	Knoblauchzehen
100 g	Knollensellerie, in Stücken
1 EL	Olivenöl
700 g	Wasser
1 EL	Gemüsebrühpulver
130 g	Mandeln, blanchiert
1 TL	Zitronenschalenabrieb
300 g	Crème légère
1 EL	Zitronensaft
etwas	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Knoblauch und Knollensellerie in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten. Wasser und Gemüsebrühpulver zugeben.

Wenn der Ofen vorgeheizt ist Mandeln auf ein Backblech geben und 5-7 Min. rösten bis sie sich bräunlich färben. Danach mit in den Mixtopf geben. Zitronenschalenabrieb zugeben und das Ganze **15 Min./100°C/Stufe 1** kochen. Im Anschluss **30 Sek./Stufe 10** ansteigend pürieren.

Crème légère, Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Suppe erneut **1 Min./Stufe 10** ansteigend pürieren.

Suppe durch ein feines Haarsieb streichen um Mandelreste zu entfernen. Danach abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis

Die Suppe wird am Vortag bereits zubereitet und am nächten Tag nur noch erwärmt

Zum Erwärmen der Suppe noch 1 EL Rotweinessig hinzugeben.

ZUM SERVIEREN

Mandelsuppe

Vorbereitung zum Servieren

4 Portionen
Arbeitszeit: 15 Min.

Zutaten

40 g	Mandelblättchen
4 Scheiben	Toast ohne Rinde
etwas	Öl zum Braten
16	grüne Trauben
16	blaue Trauben
etwas	Dill
etwas	rote Kresse
0.1 g	Safranfäden

Zubereitung

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl rösten. Abkühlen lassen.

Für die Brotcroûtons Toast in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne knusprig braten. Abkühlen lassen.

Auf 4 flachen Tellern die Suppeneinlage anrichten: Trauben vierteln oder halbieren. Mit Croûtons am Teller verteilen. Dazwischen kommt Dill, rote Kresse, Mandelblättchen und Safranfäden.

Die Teller werden dann den Gästen serviert und mit der warmen Suppe aufgegossen. Die Suppe machen Sie einfach kurz am Herd warm.

Hinweis

Sie können die Teller mit der Einlage schon 1 Std. bevor die Gäste kommen anrichten und so in der Küche stehen lassen.

Hauptgang

SCHWEINEFILET
mit Kartoffel-Baumkuchen,
Speckbohnen & Pilzrahmsauce

ZUBEREITUNG

Kartoffel-Baumkuchen

Am Vortag zubereiten

4 Portionen
Arbeitszeit: 90 Min.

Zutaten

1.3 kg	Kartoffeln
5	Eier
125 g	Milch
3 EL	Mehl
½ TL	Muskat, gem.
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer, gem.
2 EL	geriebener Parmesan

Zubereitung

Kartoffeln in den Varoma geben und 600 g Wasser in den Mixtopf einfüllen. Die Kartoffeln **35 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Danach abkühlen lassen bis diese nur noch handwarm sind. Dann schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Alternativ mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sie benötigen 1 kg zerdrückte Kartoffeln.

Mixtopf leeren und spülen. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier und Gewürze in den Mixtopf geben und **10 Min./40°C/Stufe 4** aufschlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Kartoffeln nach und nach zugeben und auf **Stufe 4-5** mixen. Thermomix immer mal wieder stoppen, mit dem Spatel etwas nachhelfen und nochmal mixen. Es soll eine feine breiige Konsistenz haben. In eine Schüssel umfüllen und Milch, Mehl und Parmesan unterrühren.

Nun eine Auflaufform fetten und eine dünne Schicht der Kartoffelmasse in die Form streichen.
Im Backofen bei höhster Stufe und Grillfunktion ca. 3-5 Min. grillen. Bis sich die Schicht leicht bräunlich färbt. Dann aus dem Ofen nehmen, eine weitere dünne Schicht aufstreichen und wieder im Ofen grillen. Das machen Sie nun weiter bis die ganze Masse aufgebraucht ist. Baumkuchen mit der Form über Nacht im Kühlschrank lagern.

Hinweis

Der Kartoffel-Baumkuchen wird am nächsten Tag in Stücke (Dreiecke) geschnitten und mit etwas Butter kurz gebraten.

ZUBEREITUNG

Speckbohnen

4 Portionen
Arbeitszeit: 20 Min.

Zutaten

4 Scheiben Serranoschinken
40 Stk. Bohnen

Zubereitung

Bohnen im kochenden Wasser ca. 12-13 Min. kochen lassen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Eine Scheibe Serranoschinken der Länge nach einmal zusammenfalten, damit die Scheibe dünner wird und je 10 Stk. der Bohnen einwickeln.

Zum Servieren:

Bohnen 15 Min. vor dem Hauptgang in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten bis der Schinken sich bräunlich färbt, dann zum Warmhalten zum Fleisch in den Ofen legen.

ZUBEREITUNG

Schweinefilet

4 Portionen
Garzeit: 1 Std.

Zutaten

600 g Schweinefilet
etwas Salz
etwas Pfeffer, gem.
etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Fleisch 15 Min. bevor die Gäste kommen aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Backblech in den Backofen einsetzen und auf 80°C Umluft vorheizen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Filet im Ganzen von allen Seiten kurz und heiß anbraten.

Danach auf das Backblech geben und für 1 Std. im Ofen garen. Das Fleisch ist danach butterweich und zartrosa.

ZUM SERVIEREN

Pilzrahmsauce

4 Portionen
Arbeitszeit: 15 Min.

Zutaten

250 g	Pilze (z.B. Champignons)
25 g	Butter
250 g	Sahne
50 g	Weißwein, trocken
50 g	Wasser
½ TL	Salz
½ TL	Gemüsebrühpulver
¼ TL	Knoblauchpulver
etwas	Pfeffer, frisch gem.

Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten. Sahne und Weißwein zugießen und kurz aufkochen lassen.

Restliche Zutaten zugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Fertig!

Anrichten

Schweinefilet in Scheiben schneiden. Mit angebratenen Kartoffel-Baumkuchen, Speckbohnen und Pilzrahmsauce auf Tellern anrichten. Wer möchte, kann noch etwas Preiselbeeren dazu servieren.

Dessert

SPEKULATIUS-PARFAIT
mit Zimtkirschen

Unser Tipp:
1-2 Wochen im Gefrierfach lagern möglich

ZUBEREITUNG

Spekulatius-Parfait

2 Tage vorher zubereiten

16 Portionen
Arbeitszeit: 30 Min.

Zutaten

500 g	Sahne
100 g	Spekulatiuskekse
25 g	gehackte Pistazien
50 g	Salted Caramel Haselnuss-Krokant
4	Eier
200 g	Zucker
100 g	Zartbitterschokolade

Zubehör:
1 Kastenkuchenform 30 cm
etwas Frischhaltefolie

Zubereitung

Kalte Sahne in den Mixtopf geben und **mit Rühraufsatz** auf **Stufe 3.5** steif schlagen. Umfüllen und kalt stellen. Mixtopf mit Wasser spülen.

Rühraufsatz wieder einsetzen und Eier mit Zucker in den Mixtopf geben. Nun **15 Min./40°C/Stufe 4** zu einer hellen Creme aufschlagen.

In der Zwischenzeit Spekulatiuskekse zerbröseln und mit gehackten Pistazien und Haselnuss-Krokant in eine große Schüssel geben.

Sahne und Eimasse zugeben und mit einem Spatel oder Löffel gut vermengen. Die Kastenkuchenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Schokolade in eine Tasse geben und in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Nun das Parfait schichten: Hierzu als Erstes eine dünne Schicht der Ei-Sahne-Masse einfüllen und dann etwas flüssige Schokolade darüber gießen (siehe Bild). Wieder etwas Ei-Sahne-Masse usw. bis alles aufgebraucht ist. Form über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Hinweis

Das Parfait kann
1-2 Wochen im Gefrierfach
aufbewahrt werden.

ZUBEREITUNG

Zimtkirschen

4 Portionen
Arbeitszeit: 15 Min.

Zutaten

300 g	Sauerkirschen, TK
4	Zwetschgen
1 TL	Butter
1 TL	Zimt
1 EL	brauner Zucker

Zubereitung

Sauerkirschen über Nacht auftauen lassen.

Zwetschgen entsteinen und vierteln. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwetschgen sowie Zimt und braunen Zucker zugeben und einige Minuten braten, bis die Zwetschgen weich sind. Dann Sauerkirschen zugeben und mit erhitzen.

Anrichten

Parfait in Scheiben schneiden und mittig auf den Dessertteller platzieren. Zimtkirschen daneben geben. Wer möchte kann noch paar Apfelwürfel dazu geben und etwas Zimt darüber streuen.

Tipp:

Damit sich das Parfait leichter aus der Form löst diese entweder kurz in heißes Wasser tauchen oder 15 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.

Vorbereitung ist alles

ABLAUFPLAN

2 Tage vorher

- ◯ Spekulatius-Parfait zubereiten

1 Tag vorher

- ◯ Mandelsuppe kochen
- ◯ Kartoffel-Baumkuchen zubereiten
- ◯ Sauerkirschen für das Dessert aus dem Gefrierfach nehmen und in eine Schüssel geben. Im Kühlschrank aufbewahren.

Einige Stunden vorher

z.B. Vormittag wenn Abends das Dinner stattfindet

- ◯ Pilze putzen und schneiden
- ◯ Zimtkirschen für das Dessert zubereiten (werden dann abends nur erwärmt)
- ◯ Speckbohnen garen und wickeln
- ◯ Schweinefilet von Sehnen befreien
- ◯ Kartoffel-Baumkuchen in Stücke schneiden (vorportionieren)

1 Std. bevor die Gäste kommen

- ◯ Einlage für die Suppenteller vorbereiten und anrichten

Vorbereitung ist alles

ABLAUFPLAN

15 Min. bevor die Gäste kommen

- ◯ Filet aus dem Kühlschrank nehmen
- ◯ ggf. Aperitiv vorbereiten

Gäste kommen

- ◯ Aperitiv genießen und in der Zwischenzeit die Suppe am erwärmen. Am Besten im Thermomix: 10-15 Min./80°C/Stufe 1

Bevor die Vorspeise serviert wird

- ◯ Schweinefilet anbraten und in den Ofen geben.

15 Min. bevor das Fleisch fertig ist:

- ◯ Speckbohnen in Butter anbraten und zum Fleisch in den Ofen geben.
- ◯ Baumkuchenstücke in Butter anbraten und auch mit in den Ofen geben zum Warmhalten.
- ◯ Pilzsauce zubereiten und dann alles anrichten.

  Wer mag serviert Preiselbeeren dazu!

Dessert:

- ◯ 15 Min. vorher Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen und dann Kirschen erwärmen.

Einkaufsliste

GETRÄNKE
- 50 g Weißwein, trocken

FLEISCH
- 4 Scheiben Serranoschinken
- 1 Schweinefilet (600 g)

GEMÜSE / KRÄUTER
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Knollensellerie
- etwas Dill
- etwas rote Kresse
- 1,3 kg Kartoffeln
- 40 Stk. Bohnen
- 250 g Pilze (z.B. Champignons)

OBST
- 1 Zitrone
- 16 Weintrauben, grün
- 16 Weintrauben, rot
- 4 Zwetschgen
- (1 Apfel)

BROT
- 4 Scheiben Toast

TIEFKÜHL
- 300 g Sauerkirschen

MILCHPRODUKTE / EIER
- 300 g Creme legere
- 9 Eier
- 125 g Milch
- 2 EL geriebener Parmesan
- 750 g Sahne

GEWÜRZE / BACKZUTATEN KONSERVEN
- 130 g Mandeln, blanchiert
- 40 g Mandelblättchen
- 25 g Pistazien, gehackt
- 50 g Salted Caramel Haselnuss-Krokant
- 100 g Spekulatiuskekse
- 100 g Zartbitterschokolade
- 0,1 g Safranfäden
- ½ TL Muskat, gem.
- ¼ TL Knoblauchpulver
- (1 Glas Wild-Preiselbeeren)

Aus dem Vorrat
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Gemüsebrühpulver
- 1 EL Rotweinessig
- etwas Öl
- 3 EL Mehl
- Salz & Pfeffer
- 30 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 TL Zimt, gem.
- 1 EL brauner Zucker

Weihnachts-MENÜ

VORSPEISE

Spanische Mandelsuppe
mit Trauben & Croûtons

HAUPTGERICHT

Schweinefilet mit Kartoffel-
Baumkuchen, Speckbohnen
& Pilzrahmsauce

DESSERT

Spekulatius-Parfait
mit Zimtkirschen

Guten Appetit!